

Civil Peynir Üretimi

Ekrem KURDAL*

ÖZET

Civil peynir bir süt ürünüdür. Özellikle Doğu Anadolu'da ilkel yöntemlerle üretilmektedir. İşlenecek sütün kreması çekilip alınır, geriye kalan yağsız süt bir süre öylece bekletilir, sonuçta sütün asitliği ve kıvamı artmış olur. Bundan sonra ısı işlem uygulanır ve yeterli miktarda maya katılır. Temiz bir kaşıkla ya da kepçe ile yavaşça karıştırılır ve ateş üzerine konup ısı işlem görmesi sağlanır. Bir süre sonra üst yüzeyde su çıkışı olur ve süt tel tel pıhtılaşır. İşte bu andan itibaren birkaç kez pıhtı kazandıktan dışarı alınır ve yoğrulur, zaman yitirmeksizin yine aynı kazana konur, bu kez daha yavaş ve hafif alevde olmak koşulu ile ısı işleme devam edilir. Son kez kazandıktan çıkarılır ve yoğrulur, belli bir kıvama ulaşıncaya askılara asılır ve peynirin uzaması izlenir, uzadıkça yeniden toplanır ve askıdaki yerine konur. Böylece yinelenen işlemler sonrasında peynir bulunduğu askıdan artık uzamaz bir duruma gelir. İşte bu anda peynir askıdan alınır, tuzlanır, ambalajlanır, nemli ve serin bir yerde 2 aylık bir sürede olgunlaşması sağlanır.

ZUSAMMENFASSUNG

Die Zivilkaeserherstellung

Der Zivilkäse ist ein echtes Milcherzeugnis, das im Osten der Anatolien bzw. in der Nahe von Erzurum-und Kars mit den ganz einfachen Verfahren hergestellt wird. Nach dem Melken wird der Rahm aus der Milch genommen und die restlichen Magermilch auf bestimmter Zeit stillgehalten. Am Ende dieser Zeit konnte sowohl die Milchazidität als auch die Konzistenz erhöht werden. Nun wird die Magermilch unter umrühren langsam auf 70-80°C erwärmt und kurz danach mit Hefe infiziert und auch weiter erwärmt. Nach einer bestimmten Zeit wird die

* Prof. Dr.; Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü.

Milch faeserlich koaguliert und gleichfalls das Molke ziemlich freigelassen. Das Gerinsel wird einpaarmal je nach Gebrauch aus dem Kessel herausgenommen und auf sauberem Tisch grundlich geknetet. Endlich wird die ganzen Kaesemasse in den Kessel hineingebracht und langsam erwaermt. Nachdem die Kaesemasse in dieser Weise eine bestimmte Konzistenz erlangt wird, wird aus dem Kessel genommen und zum Aushang gebracht, wo haengengelassen bis die ganzen Kaesemasse verlaengert. Danach wird die Kaesemasse erneut aufgehaengt und der Probes grundlich wiederholt. Daran anschließend wird der Kaese eingesalzt, gut verpackt und in einen sauberen Raum gebracht, wo sich der Kaese beinahe in zwei Monaten gereift.

Çok eskiden beri ilkel yöntemlerle Doğu Anadolu'da özellikle Erzurum ve Kars yörelerinde yağsız inek sütünden ya da sütler karışımından üretilen, ama sevilerek tüketilen Civil peynir, kimi zaman tel peynir olarakta bilinmektedir. Doğrudan tel peynir olarak tüketildiği gibi, ayrıca lor ya da kaymak ile tulum denilen ilkel koruyuculara sıkı bir şekilde bastırılarak belli bir süre olgunlaştırıldıktan sonra da tüketilir. Bu peynir, yağı alınmış sütlerin değerlendirilmesi amacı ile evlerde yapılmaktadır.

Civil ya da tel peynire işlenecek süt sağımdan hemen sonra yani 15-20 dakikalık bir dinlenme süresi sonunda krema makinasından geçirilir. Eğer böyle bir olanak yoksa doğal olarak krema ayrılması işlemine başvurulur ve kremanın süttten ayrılması sağlanır. Çevre koşullarına bağlı olarak 12-24 saat kendi halinde doğal fermentasyona bırakılır. Ancak bu süt çeşitli nedenlerden ötürü (sıcaklığın fazla olması, hijyenik koşulların yetersizliği, vb.) kesilebilir yani süt bozulur. İşte bu durumda yağı alınmış yeni ve taze süt, bu kesilmiş ya da asitliği bir oranda artmış olan süte katılır ve karıştırılmak sureti ile pıhtılaşması önlenir ya da olası pıhtı bir anlamda kırılmış olur. Bundan sonra işlenecek materyal çok iyi karıştırılır ve dinlendirilir. Sonra bu süttten bir miktar alınır ve kısa sürede 25-30°C ye dek ısıtılır ve yapısına hatta görünümüne bakılarak, peynire işlenip işlenemeyeceğine karar verilir. Bu durumda özellikle süttün kıvamı belirleyici kriter olarak önem kazanmaktadır. Eğer süt özelliklerince uygun bulunuyorsa, süttün miktarına göre seçilen bir kaba ya da kazana konur ve kuvvetli yanan bir ateş üzerinde ısıtılır. Ancak giderek ateşin daha az alevle yanması da sağlanır. Burada süt 70-80°C'ye dek ısıtılır, varsa termometre ile yoksa organoleptik deneme ya da bireysel deneyimlerle sıcaklık konusunda karar verilir. Isıl işlem görmüş ve istenilen sıcaklığa ulaşmış olan süttün her 10-20 litresine bir yemek kaşığı hesabı ile şişe mayasından katılır. Mayalanmış olan bu süt, temiz bir kaşık, kepçe ya da uygun bir aletle belirli bir hızda ve dairesel hareketle karıştırılır. Süttün yüzeyinde tel tel (tiftik gibi) pıhtılaşma görülür ve sonuçta kazanda oluşmaya başlayan pıhtı ya da bir anlamda kazein, süt serumundan ayrılır. Ayrılan sulu kısma yerel olarak şırat adı verilir. Nitekim bu şırat ya kazandan tümünden dışarı alınır ve gerektiğinde kullanılır ya da kazanın içerisinde kalır ve pişirme ya da haşlama işlemi onun varlığında gerçekleştirilir. Hatta Civil peynir üretildikten sonra, kazanda kalan

bu serum kısmı ayrıca ısıtılarak ondan çökelek ya da lor elde edilir. Bu ara açıklamadan sonra yine üretimin o aşamasına geri dönelim. Burada önemli olan konu, sütün ateş üzerine konulması ile peynirin oluşması arasında geçen sürenin yaklaşık 30 dakika olmasıdır. İşte bu öngörülen süre içerisinde süt hiç bir şekilde kaynamamalıdır. Ancak pıhtı oluştuktan sonra kazan içeriği kaynama derecesine yakın bir sıcaklığa dek ısıtılır, zaten bu tür bir işleme de peynirin haşlanması ya da pişirilmesi adı verilmektedir. Haşlanmış olan bu peynir kazandan alınıp temiz bir tekne ya da masaya konur, burada hamur yoğurma tekniği ile iyice yoğrulur ve bazen bundan sonra yeniden ateş üzerinde olan ve içerisinde 50-60°C'de peynir suyu bulunan kaba ya da kazana daldırılır, peynir burada 5-10 dakika tutulur ve çekilip uzama işlemi ya da denemesi uygulanır. Bundan sonra peynirler kazandan çıkarılıp sırkalar üzerine asılır. Zaman içerisinde bulunduğu konumdan aşağı doğru sarkan ham peynir (teleme) giderek uzar ve kimi zaman da kopabilir. İşte burada hemen önlem alıp peynirin kopmamasını ve yeniden toplanıp sırık üzerine atılmasını sağlamak gerekir. Bir kaç kez yinelenen bu işleme tellendirme adı verilir. Sonuçta peynir kıvam kazanır ve katılaştır ve sırkadan artık aşağıya doğru sarkmaz ve uzamaz. Kısmen sertleşmiş olan peynir buradan alınır, uzunca bir tekneye ya da temiz bir masaya konur, burada çevre sıcaklığına ya da ortamın koşullarına bağlı olarak 3-5 gün dinlendirilir. Nitekim bu süre içerisinde peynir bileşimindeki suyun büyük bir kısmı da atılmış olur.

Peynirin tuzlanması da önem kazanmaktadır, nitekim kullanım amacına göre tuzlama yöntemi seçilir. Eğer tel peynir tulum ve fiçılara basılarak olgunlaşmaya bırakılacaksa, bu durumda el ayası büyüklüğünde kesilir ve tel tel ayrılır, iyice tuzlanır ve lor ya da kaymak ile tulum ya da fiçılara sıkıca yerleştirilir. Tulumla basılmışsa, tulum bir kaç yerinden delinir, nemli bir yerde 2-3 ay süre ile olgunlaştırılır. Tahta fiçılara basılmışsa, bu kez fiçı yarı kısmına dek toprağa gömülür ve ağız kısmı sıkıca kapatılarak öngörülen süre bekletilir. Tel peynir sade ve kışık bir ürün olarak tüketilecekse, yine el ayası büyüklüğünde kesilen peynir, teneke içerisine bir kat peynir bir kat tuz olacak şekilde yerleştirilir. Bu tür tuzlamada teneke başına 1 kg. tuz hesap edilir. Bu şekilde kuru tuzlama yapılan peynir 2-3 gün öylece bekletilir, çünkü bu süre sonunda peynirden bir miktar daha su çıkışı olur. Bu su oradan alınmaz ve tüm peynirin üzerine tuzlu sudan (salamura) yeterince yani tenekenin tamamı doluncaya dek doldurulur. Tenekeler özen gösterilerek kapak kısmından lehimlenir ve ters çevrilirler, bir gün öylece bekletilirler, bu bir anlamda tenekenin sağlam olup olmadığının da kontrolüdür. Sonra serin bir yerde saklanırlar ve olgunlaştıktan sonra yani gerektiğinde ya da kışın tüketilirler.

KAYNAKLAR

- ADAM, R.C. 1971: Süt III. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları 170.
AYAS, V. 1962: Sütçülük, Tereyağcılık, Peynircilik. İnkılap Kitabevi, Ziraat Kitapları 14.

- ÇAĞLAR, F. 1950: Pratik Sütçülük Bilgileri. Biricik Matbaası, Ankara.
- DEMİRCİ, M. 1988: Süt İşleme Tekniği. T.Ü. Tekirdağ Ziraat Fakültesi Yayın No: 45.
- ERALP, M. 1974: Peynir Teknolojisi. A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları 533.
- İZMEN, E.R. 1964: Süt ve Mamülleri Teknolojisi. A. Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları 155.
- KURDAL, E. 1989: Süt Ürünleri Teknolojisi. Uludağ Üniv. Zir. Fak. (Basılmış ders notları).
- KURDAL, E. 1989: Keçi sütünden üretilen beyaz peynirlerin kimyasal ve mikrobiyolojik nitelikleri üzerinde araştırmalar. Uludağ Üniv. Yayınları 7-022-0188.
- KURT, A. 1973: Edirne tipi beyaz peynir işleme tekniği. Atatürk Üniv. Zir. Fak. Yayın No: 127.
- KURT, A. ve ark. 1979: Tomas peynirleri üzerinde araştırmalar. Atatürk Üniv. Zir. Fak. Dergisi 10 (1-2).
- KURT, A. 1981: Süt Teknolojisi. Atatürk Üniv. Zir. Fak. Yayınları, 257.
- SAKIZ, Ü. 1973: Genel ve Özel Sütçülük. Haşmet Basımevi, İstanbul.
- ŞAHİN, M. 1980: Beyaz, kaşar ve tulum peynirlerinde meydana gelen fire ve nedenleri üzerinde araştırmalar. A.Ü. Zir. Fak. Yayınları, 732.
- ÜÇÜNCÜ, M. 1983: Dünya Peynir Üretimi ve Ticareti. Tarım ve Mühendislik Dergisi, Sayı 10.
- YÖNEY, Z. 1970: Süt ve Mamülleri. A.Ü. Zir. Fak. Yayınları, 421.